COURRIER D'AMSTERDAM.

N°. 104.

SAMEDI, le 13 Avril 1811.

INTÉRIEUR.

AMSTERDAM, *le 11 Avril.*

NOUS prince archi-trésorier de l'empire, duc de Plaisance, gouverneur-général des départemens de la Hollande.

Vu le compte qui nous a été rendu du mouvement qui a lieu aujourd'hui dans la ville d'Amsterdam.

Considerant que ce mouvement survenu, quand tout annonçait la tranquillité, quand les conscrits destinés à l'ar- de terre et de mer manifestaient le meilleur esprit et la grande soumission aux lois, quand les bons habitans la ville d'Amsterdam y applaudissaient, quand SA MAjesté daignait et témoigner sa satisfaction, ne peut avoir été ...uit que par des intrigues étrangers.

...'il est urgent et nécessaire d'en connaître et d'en punir ...rement les auteurs, les instigateurs et les complices, de prendre des mesures pour empêcher le retour de pareils événemens.

Avons arrêté et arrêtons ce qui suit:

Art. 1er. Il est créé une commission militaire pour juger auteurs, instigateurs et complices du mouvement qui a eu aujourd'hui dans la ville d'Amsterdam.

Ladite commission sera composée conformément à la jugera et fera exécuter son jugement dans les formes pres...es.

Les habitans de la rue Joden-Breestraat et de toutes cel... où le mouvement s'est étendu, seront desarmés à domi... toutes armes offensives leur seront enlévées et déposées ...rsenal militaire.

Tout rassemblement de plus de dix personnes soit dans ...ues soit dans les promenades de la ville d'Amsterdam déclaré séditieux; il sera dissipé par la force armée, et ...s de résistance, ceux qui les composeront seront traduits commission militaire.

Tout port-d'armes est défendu à toutes personnes qui a pas le droit. Il est pareillement défendu de porter cannes à sabres, des bâtons et autres instrumens offen... ...ous les peines déterminées par la loi. Tout contreve... sera traduit par devant le tribunal de police correction... pour y être jugé et puni suivant toute la rigueur des

Les conscrits réunis dans la ville d'Amsterdam seront ... de se rendre au plus tard le 13 avril à sept heures matin dans le lieu qui leur a été ou leur sera indiqué par capitaine de recrutement; en cas de refus ou d'absences il ... sur le champ déclarés conscrits réfractaires, traduits, que leur pères et mères, comme civilement responsables, devant le tribunal de 1ere instance, pour être condamnés peines de la loi.

Les conscrits refractaires seront conduits au dépôt colonial remplacés par ceux qui ont obtenu les numéros suivans.

La ville d'Amsterdam est déclarée responsable du main- de la tranquillité publique.

La garde nationale de ladite ville d'Amsterdam est à la disposition du général commandant la 17e division ...airé, lequel prendra toute mesure nécessaire pour que demeure à la loi.

Le général commandant la 17e division militaire, le ...t du département du Zuiderzée, le directeur-général de police, le maire de la ville d'Amsterdam sont chargés, ... en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, ... sera publié solennellement par le maire de la ville ...terdam et affiché dans tous les lieux accoutumés.

... en notre palais à Amsterdam, onze avril mil-huit-cent-...

Le prince archi-trésorier de l'empire, gouverneur-général des départemens de la Hollande,

LE DUC DE PLAISANCE.

Par son altesse sérénissime,

Le secrétaire de ses commandemens,

A. J. J. H. VERHEIJEN.

AMSTERDAM, *le 12 Avril.*

EXTRAIT des minutes de la secrétairerie d'état.

Au palais des Tuileries, le 29 mars 1811.

NAPOLEON, EMPEREUR DES FRANÇAIS, ROI D'ITALIE, PROTECTEUR DE LA CONFÉDÉRATION DU RHIN, MÉDIATEUR DE LA CONFÉDÉRATION SUISSE, etc., etc., etc.;

Sur le rapport de notre ministre des finances;

Notre conseil d'état entendu;

Nous avons décreté et décrétons ce qui suit:

Art. 1er. Dans les départemens de la Hollande l'impôt

COURIER VAN AMSTERDAM.

N°. 104.

ZATURDAG, den 13 April 1811.

BINNENLANDSCHE BERIGTEN.

AMSTERDAM, *den 11 April.*

WIJ prins aarts-thesaurier van het rijk, hertog van Plaisance, gouverneur-generaal van de departementen van Holland.

Gezien het verslag, aan ons gedaan over de beweging, die te Amsterdam hebben plaats gehad.

Overwegende, dat deze beweging ontstaan is, op ... blik, wanner alles rust aanduidde, wanneer de opgeschrevenen ... den land- en zeedienst den besten geest en de meeste onderwerping aan de wet toonden, wanneer de goede ingezetenen van Amsterdam dezelve toejuigchten, en wanneer Z. M. hoogstderzelver genoegen wel wilde betuigen, niet dan een gevolg van vreemde lagen zijn kan.

Dat het dringend en noodzakelijk is, de stichters, aanstokers en medepligtigen daarvan te kennen en ten strengsten te straffen, en maatregelen te nemen, om zoodanige gebeurtenissen bij vervolg te voorkomen.

Hebben wij besloten en besluiten:

Art. 1. Er is eene militaire commissie benoemd, om de eerste schuldigen, aanstokers en medepligtigen aan de beweging, die heden te Amsterdam hebben plaats gehad, te vonnissen.

2. Gezegde commissie, ingevolge de wet zamengesteld, zal in de voorgeschrevene vorm regt doen, en hare vonnissen doen ten uitvoer brengen.

3. De inwoners van de Joden-Breestraat en van alle straten, waar de beweging zich heeft uitgestrekt, zullen in hunne huizen worden ontwapend. Alle offensive wapenen zullen hun worden ontnomen en in het militair tuighuis worden gebragt.

4. Alle verzamelingen van meer dan 10 personen, hetzij op de straten of wandelwegen der stad Amsterdam, is verklaard oproerig: dezelve zullen door de gewapende magt worden uit elkander gedreven, en, in geval van weerstand, zullen die, waaruit dezelve bestonden, aan de militaire commissie worden overgegeven.

5. Het dragen van wapenen is aan allen, die daartoe het regt niet hebben, verboden. Het is gelijkerwijs verboden rottingen met degens, stokken of ander offensief geweer te dragen, op de straf bij de wet bepaald: de overtreders zullen aan de regtbank van correctionele politie worden overgegeven en naar de wetten gestraft.

6. De opgeschrevenen zich binnen Amsterdam bevindende, zullen zich, ten laatsten den 13den april des ochtends ten 7 uren, begeven naar de plaats, die hun door den kapitein der recrutering is of zal worden aangewezen. Bij weigering of afwezendheid zullen zij dadelijk als weerspanningen beschouwd, en met hunne vaders en moeders als civiel verantwoorlijk, voor de regtbank ter eerster instantie worden te regt gesteld, en naar de wetten gestraft.

7. De weerspannige opgeschrevenen zullen naar het koloniaal depôt worden gebragt, en door hen, die de volgende nommers getrokken hebben, vervangen.

8. De stad Amsterdam is verklaard verantwoordlijk voor het behoud der openbare rust.

9. De gewapende burgermagt is ter beschikking van den generaal, over de 17de militaire divisie het bevel voerende, gesteld, dewelke de noodige maatregelen zal nemen, dat de sterke hand aan de wet ondergeschikt zij.

10. De generaal, kommanderende de 17de militaire divisie, de prefekt van het departement van de Zuiderzee, de directeur-generaal der politie, de maire der stad Amsterdam zijn belast, ieder voor zoo veel hem aangaat, met de uitvoering van het tegenwoordig besluit, dat door den maire der stad Amsterdam plegtig zal worden afgekondigd, en ter gewone plaatse aangeplakt.

Gedaan in ons paleis te Amsterdam, den 11den april 1811.

De prins aarts-thesaurier van het rijk, gouverneur-generaal van Holland,

DE HERTOG VAN PLAISANCE.

Van wege Z. D. H.,

De secretaris der commandementen,

A. J. J. H. VERHEIJEN.

AMSTERDAM, *den 12 April.*

EXTRACT uit de minuten der secretarij van staat.

In het paleis der Tuilerien, den 29 maart 1811.

NAPOLEON, KEIZER DER FRANSCHEN, KONING VAN ITALIE, BESCHERMER VAN HET RIJNVERBOND, BEMIDDELAAR VAN HET ZWITSERCH BONDGENOOTSCHAP, enz., enz., enz.;

Op het rapport van onzen minister van finantien;

Onzen staatsraad gehoord;

Hebben wij gedecreteerd en decreteren:

Art. 1. In de Hollandsche departementen zal het middel der

foncier de 1811 sera payé avant le 1er. du mois septembre de l'année courante.

2. Les dispositions comprises dans les articles 1, 2, 3, 4, 5, 6 et 9 de la loi du 17 février 1810, seront applicables tant pour le mode de payement et les regularisations d'après les roles, que pour ce qui concerne l'amende à encourir en cas de retard.

3. Dans le courant du mois d'avril, de mai, de juin et de juillet 1811 les certificats, émis d'après notre décret du 6 février dernier en payement du semestre des rentes de la dette publique de Hollande, échéant le 22 mars 1811, seront reçus en payement de l'impôt foncier dû pour l'an 1811.

4. Nos ministres des finances, et du trésor impérial sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera inséré au bulletin des lois.

(*signé*,) NAPOLÉON.

Par l'Empereur,

Le ministre secrétaire-d'état,

(*signé*,) H. B. duc de Bassano.

Pour copie conforme,

Le ministre des finances,

(*signé*,) Le duc de Gaëte.

Pour copie conforme,

Le conseiller d'état, intendant-général des finances et du trésor impérial en Hollande,

Gogel.

Le greffier-en-chef de la cour impériale séant à la Haye, prévient messieurs les licenciés en droit, qui ont déposé leurs diplomes en ses mains, pour être compris dans la première formation du tableau des avocats exerçant auprès de ladite cour, et qui n'ont point encore fait le serment voulu par la loi, qu'ils seront admis à le prêter en mains de M. le conseiller d'état, premier président *van Maanen*, aux audiences des lundi, mardi et mercredi de chaque semaine, à la 1ere chambre civile de la cour, à dater du premier mai prochain.

Putseys.

DEPARTEMENT du ZUIDERZÉE.

EXTRAIT du registre aux arrêtés du préfet du Zuiderzée.

Le maître-des-requètes, comte de l'empire, membre de la légion d'honneur, préfet du département du Zuiderzée,

ARRÊTÉ:

Art. 1er. A dater du 15 avril la chasse est fermée dans toute l'étendue du département du Zuiderzée.

2. Copie du présent sera adressée aux sous-préfets, maires et commandans de la gendarmerie, chargés de son exécution.

Fait à Amsterdam, le 10 avril 1811.

Comte de Celles.

SCIENCES. — Agriculture.

INSTRUCTIONS sur la manière de cultiver la betterave, par M. Tessier, *de l'institut, inspecteur-général des bergeries impériales et membre de la société d'agriculture de la Seine; — et sur les procédés à suivre pour l'extraction du sucre contenu dans cette racine, par M.* Deyeux, *de l'institut, et premier-pharmacien de* S. M. l'Empereur et Roi.

(Publiées par ordre de S. Exc. Mgr. *de Montalivet*, comte de l'empire, ministre de l'intérieur.)

[*Suite et fin. Voyez le Courrier, n°. 102 et 163.*]

INSTRUCTION sur les procédés à suivre pour l'extraction du sucre contenu dans la racine de betterave, par M. Deyeux.

Le but qu'on s'est proposé en publiant cette instruction, a été de donner à ceux qui s'occuperont de l'extraction du sucre de betterave, des idées générales sur les manipulations qu'ils devront employer. Ces manipulations sont sans doute susceptibles d'être perfectionnées; l'expérience seule indiquera les changemens qu'il conviendra d'y faire.

La culture de la betterave exige des précautions et des soins, exposés avec détail dans l'instruction de mon collègue M. *Tessier*.

Lorsque les racines sont arrivées au terme de leur maturité et de leur grosseur, ce qu'on reconnaît quand les feuilles commencent à se faner et que la plante n'offre plus d'apparence de végétation, on en fait la récolte, et de suite on enlève le collet de chaque racine avec un couteau, ou tout autre instrument tranchant. Les racines sont après cela mises en magasin dans un endroit frais. Les racines nouvellement récoltées ont en général une saveur plus sucrée que celles qui sont anciennement tirées de la terre; ces dernières fournissent très-peu de sucre, et ce sucre cristallise avec beaucoup de peine.

Toutes les racines qu'on avait à récolter étant rassemblées, on s'occupera de les débarrasser du sable ou de la terre qui salissent leur surface: on y parviendra facilement à l'aide du lavage dans de grandes caves remplies d'eau.

verponding van 1811, worden betaald vóór den 1sten september van het loopende jaar.

2. De bepalingen, bij art. 1, 2, 3, 4, 5, 6 en 9 van de wet van den 17den februarij 1810 gemaakt, worden ten deze toepasselijk gemaakt, zoo wel ten aanzien van de wijze van betaling en liquidatie tegen de aanslagen op de quohieren, als met betrekking tot de boete, door eene vertraagde betaling te verbeuren.

3. In den loop der maanden april, mei, junij en julij 1811, zullen de certificaten, uitgegeven, ingevolge ons decreet van den 6den februarij ll., voor het half jaar renten der publieke schuld van Holland, verschenen 22 maart 1811, in betaling van het verschuldigde in het middel der verponding over 1811, worden aangenomen.

4. Onze ministers van finantien en van de keizerlijke schatkist zijn, ieder zoo veel hem aangaat, belast met de executie van het tegenwoordig decreet, hetwelk in het bulletin der wetten zal worden geinsereerd.

(*geteekend*,) NAPOLEON.

Van wege den Keizer,

De minister secretaris van staat,

(*geteekend*,) H. B. hertog van Bassano.

Voor kopij conform,

De minister van finantien,

(*geteekend*,) De hertog van Gaëta,

Voor kopij conform;

De staatsraad, intendant-generaal der finantien en van de keizerlijke schatkist in Holland,

Gogel.

De eerste-griffier van het keizerlijk geregtshof, in den Haag zitting houdende, verwittigt den heeren licenciaten in regten, welke hunne diplomas aan hem hebben overhandigd, om begrepen te worden in de eerste opmaking van het tableau der advokaten bij het gemeld geregtshof practizerende, en welke den bij de wet gevorderden eed nog niet hebben afgelegd, dat zij toegelaten zullen worden, denzelven in handen van de heer staatsraad eerste-président *van Maanen*, af te leggen, op de audientien van maandags, dingsdags en woensdags van elke week, ter eerste kamer civiel van het hof, beginnende met den eersten mei aanstaande.

Putseys.

DEPARTEMENT van de ZUIDERZEE.

EXTRACT uit het register der besluiten van den prefekt van de Zuiderzee.

De rekwestmeester, rijks-graaf, lid van het legioen eer, prefekt van het departement van de Zuiderzee,

BESLUIT:

Art. 1. Te rekenen van den 15den april af aan is de jagt in de geheele uitgestrektheid van het departement van de Zuiderzee, gesloten.

2. Er zal kopij van het tegenwoordig besluit worden gezonden aan de onder-prefekten, maires en kommandanten der gendarmerie, belast met de executie van hetzelve.

Gedaan, te Amsterdam, den 10den april 1811.

Graaf de Celles.

WETENSCHAPPEN. — Landbouw.

ONDERRIGTINGEN, over de wijze, om den beetwortel aan te kweeken, door den heer Tessier, *lid van het instituut, inspecteur-generaal der keizerlijke schaaps-kooijen en lid van de maatschappij van landbouw der Seine; mitsgaders over de wijze, die men moet in het werk stellen ten einde de zich in dien wortel bevindende suiker daaruit te trekken, door den heer* Deyeux, *lid van het instituut, eerste-apotheker van* Z. M. den Keizer en Koning.

(Publiek gemaakt op last van Z. E. den rijksgraaf *de Montalivet*, minister van binnenlandsche zaken.)

[*Vervolg en slot. Zie den Courier*, n°. 102 en 103.]

ONDERRIGTING in de wijze, om de in den beetwortel vervatte suiker daar uit te trekken; door den heer Deyeux.

Het doel, hetwelk men zich voorstelt met dit onderrigt publiek te maken, is dengenen, die zich met het vervaardigen van suiker uit beetwortelen bezig houden, algemeene denkbeelden te geven van de handelwijze, die zij daarin zullen moeten houden. Deze handelwijze is buiten twijfel voor verbetering vatbaar; de ondervinding alleen zal de veranderingen aantoonen, die het geschiktst zou zijn daar in te maken.

De teelt der beetwortelen vereischt eene oppassing en voorzorgen, die door mijnen ambtgenoot, den heer *Tessier*, in zijne onderrigting, wijdloopig zijn opgegeven.

Wanneer de wortelen tot hunne volle rijpheid en grootte gekomen zijn, hetgeen men kan bemerken, indien de bladeren beginnen te verdorren en wanneer de plant geen teeken van groei meer geeft, dan zamelt men de wortelen in en men snijdt terstond met een mes, of met eenig ander snijdend werktuig, het lof van ieder wortel af. De wortelen worden daarna op eene frissche plaats opgestapeld. De nieuwelijks ingeoogste wortelen hebben over het algemeen eene meer gesuikerde smaak, dan die, welke lang uit den grond zijn geweest; deze laatste leveren weinig suiker op en deze suiker kristalliseert met veel moeite.

Al de ingeoogste wortelen bijeen zijnde, zal men zich bezig houden met dezelve van het zand of de aarde, hetwelk aan dezelve zit, daar af te doen; sulks zal zeer gemakkelijk geschieden door middel van dezelve in groote tobbens met water te wassen.

nettoyées, on les râpe pour les réduire en pulpe. ordinaires de ferblanc pourraient être employées, si on ne travaillait que sur une petite quantité; mais s'il s'agissait d'une opération en grand, il voir recours à un moulin à râper, disposé de maienir en peu de tems une grande quantité de pulpe. faite doit être exprimé le plus promptement posquoi on risque de la voir s'altérer.

qui proviendra de l'expression sera déposé dans ou vaisseaux de bois placés dans un endroit frais, puisse s'épurer. Après trois ou quatre heures de plus, on décantera la liqueur, et de suite on proson évaporation.

effet, on se servira de bassines de cuivre bien proquelles seront placées sur un fourneau qui puisse assez de chaleur pour que la liqueur soit toujours en

personnes veulent qu'à cette époque on ajoute à de la craie, et même de la chaux vive; mais cette qui n'est pas toujours nécessaire, ne doit être faite précaution, autrement elle deviendrait plus nuisible

l'évaporation, il se sépare beaucoup d'écume, qu'il soin d'enlever avec une écumoire.

la liqueur est évaporée jusqu'aux trois quarts, on un peu refroidir, et on procède à sa clarification de re suivante:

dix parties de la liqueur précédente, et une partie de boeuf ou de tout autre animal (ce sang doit être tant que possible). Faites chauffer ce mélange prompjusqu'à ce qu'il entre en ébullition. Après quelques modérez le feu, mais cependant soutenez-le assez l'ébullition continue avec moins d'activité. Bientôt vous une écume épaisse monter à la surface du liquide. elle paraîtra suffisamment rassemblée, enlevez-la avec moire; quelques minutes après filtrez la liqueur en la et repassant sur un blanchet.

queur ainsi clarifiée sera sans délai mise dans une bas-propre, où on achèvera de la cuire, toujours en, jusqu'à la consistance d'un sirop qui n'est pas tout-

à ce terme, on la jeté toute bouillante sur un blanà mesure qu'elle filtre, on procède à sa dernière éva-. Pour cela on distribue cette espèce de sirop dans seaux très-évasés et plats, de la contenance d'environ trois litres au plus. On place ces vaisseaux dans une et on les couvre négligemment avec des feuilles de pa-

aleur de l'étuve doit être portée de 24 à 25 degrés mètre de *Reaumur*); on l'entretient ainsi pendant plujours.

les trois ou quatre jours on s'assure si le sirop comà cristalliser, en y plongeant le doigt et en le prometour des parais des vaisseaux.

difficile d'indiquer d'une manière précise le tems népour que la cristallisation s'opère complètement. Quelelle a lieu dans l'espace de 5, 6, 7 ou 8 jours: quelaussi elle exige beaucoup plus de tems, mais il est qu'elle se prolonge au delà de 30 jours quand le sirop est qualité, à moins qu'on n'ait pas eu l'attention d'enla chaleur de l'étuve.

connaît qu'un sirop est de bonne qualité quand, après séjourné pendant quelques jours dans l'étuve, il n'est isqueux et épais, et que sa surface offre une pellicule par la réunion d'une foule de petits points cristal-

qu'on s'aperçoit que le sirop ne cristallise plus, on le et on laisse égoutter les cristaux.

sirop décanté peut être remis à l'étuve, quelquefois il de nouveaux cristaux; mais ils sont bien plus impurs premiers.

peut essayer aussi de purifier le sirop dans l'intention parer encore des cristaux de sucre. Pour cela on le dans de l'eau; et, après avoir clarifié la liqueur avec de boeuf, on l'évapore jusqu'à une consistance conveenfin on le met à l'étuve, comme le premier sirop. éral il y a peu d'avantage à traiter ce sirop sous le du sucre qu'on a espoir d'en tirer lorsqu'on ne trapas en grand; il vaut mieux le réserver pour le souà la fermentation, comme il sera dit plus bas.

le sucre obtenu par les différentes cristallisations rassemblé, on le met sur une toile peu serrée et tenun cadre; on l'arrose avec un peu d'eau froide, qui, insinuant entre les cristaux, dissout une partie du gros qui les colore, et s'égoutte peu-à-peu à travers la

peut répéter cette espèce de lavage, mais avec la préde n'employer chaque fois qu'une petite quantité, c'est-à-dire celle qui est strictement nécessaire pour de la fluidité au sirop qu'on veut séparer, sans disles cristaux.

lavages terminés, les cristaux restés sur la toile sont colorés, mais ils sont encore bien éloignés d'être

les purifier on les pétrit avec une petite quantité, et l'espèce de pâte qui en résulte est introduite dans sac de toile, et soumise ensuite à l'action de la presse. pression doit être faite avec beaucoup de modération, quoi on court risque de voir crever le sac. Si cet ac-

Wanneer zij schoongemaakt zijn, raspt men dezelve, om ze tot eene poeder te maken. De gewone raspen van blik zouden met goed gevolg kunnen gebruikt worden, indien men slechts eene kleine hoeveelheid wortelen te bewerken had; maar indien men in het groot werkt, zou men zijne toevlugt tot eenen raspmolen moeten nemen, zoodanig ingerigt, dat men in weinig tijd eene groote hoeveelheid poeder kon bekomen.

De alzoo gemalen poeder moet zoo spoedig mogelijk geperst worden, anders loopt men gevaar, dat dezelve bederft.

Het daaruit voorkomende sap moet in bakken of houte vaten gegoten en op eene frissche plaats gesteld worden, om aldaar te bezinken. Na dezelve drie of vier uren rust te hebben gelaten zal men het vocht afgieten en terstond tot de uitdamping daarvan overgaan.

Te dien einde zal men zich van zeer zindelijke koperen bekkens bedienen, die op een fornuis zullen worden geplaatst, waar op zij genoegzame hitte kunnen bekomen, dat het vocht altoos aan het koken blijft.

Eenige lieden willen, dat men er alsdan krijt of zelfs ongebluschte kalk in zal werpen, maar dit bijvoegsel, dat niet altoos noodig is, moet met voorzigtigheid geschieden, anders zou het meer schade dan voordeel aanbrengen.

Gedurende de uitdamping komt er veel schuim voor den dag, dat men er zorgvuldig met eenen schuimspaan moet afnemen.

Wanneer het vocht tot op twee derde gedeelten uitgedampt is, laat men hetzelve een weinig koud worden en men gaat tot de heldermaking van hetzelve over, op de volgende wijze:

Neemt tien deelen van het voormelde vocht en een deel bloed van een os of ander dier, (dit bloed moet zoo versch mogelijk zijn,) zet dit mengsel spoedig op het vuur tot dat het begint te koken; matigt, na eenige minuten, het vuur, maar onderhoudt hetzelve niet te min genoegzaam, dat de koking, hoewel minder fel, echter voortgaat. Weldra zult gij op de oppervlakte van het vocht eene dikke schuim zien komen, welke, genoegzaam bijeen gekookt zijnde, afgeschuimd moet worden; filtreert, eenige minuten daarna, het vocht door hetzelve door een filtreer-doek te doen loopen en herloopen.

Het alzoo helder gemaakt vocht zal zonder verwijl in een zeer zindelijk bekken worden gegoten, alwaar men voleindigen zal, hetzelve te koken, zorgende, dat het aan de kook blijve, tot op de dikte van eene siroop, die niet genoegzaam gaar is.

Zoo verre gekomen zijnde, giet men hetzelve kokende op den filtreer doek, en naar mate het filtreert, gaat men tot de laatste uitdamping over. Te dien einde verdeelt men deze soort van siroop in platte en ondiepe kommen, van de bevatting van ten hoogsten twee of drie litres. Men plaats die kommen in eene stoof en dekt dezelve losjes met vellen graauw papier.

De hitte van de stoof moet gebragt worden tusschen de 24 à 25 graden (thermometer van *Réaumur*); men onderhoudt dezelve alzoo gedurende verscheiden dagen.

Alle drie of vier dagen moet men nasporen of de siroop begint te kristallizeren, door in dezelve den vinger te dompelen, met welken men te dien einde langs de kanten der kommen moet strijken.

Het is bezwaarlijk den juisten tijd te bepalen, die er noodig is, om de kristallisatie volkomen te maken. Somtijds heeft dezelve plaats in 5, 6, 7 of 8 dagen; somtijds vereischt zij veel meer tijd; maar het is zeldzaam, dat het langer duurt, dan 30 dagen, vooral indien de siroop van eene goede hoedanigheid is; ten minsten indien men niet verzuimd heeft, de hitte in de stoof te onderhouden.

Men kan weten of de siroop van eene goede hoedanigheid is, wanneer zij, na eenige dagen in de stoof gestaan te hebben, niet dik noch drabbig is, en wanneer er op de oppervlakte een vel ligt, gevormd door de vereeniging van eene menigte kleine gekristalliseerde stukjes.

Zoodra men bemerkt, dat de siroop niet meer kristalliseert, giet men ze af en men laat er de kristallen uitdruipen.

De afgegoten siroop kan van nieuws af aan in de stoof gezet worden; somtijds levert zij nieuwe kristallen op; maar dezelve zijn vrij minder zuiver, dan de eerste.

Men kan ook nog beproeven, de siroop te zuiveren, met inzigt om er nog meer kristal-suiker uit te trekken. Te dien einde mengt men ze met water aan, en na dat vocht met ossenbloed te hebben helder gemaakt, doet men het tot op eene behoorlijke dikte uitdampen; eindelijk plaats men dezelve even als de eerste siroop, in den stoof. Over het algemeen is er weinig voordeel in gelegen, om die siroop voor de tweedemaal te behandelen, met inzigt om er suiker uit te trekken, indien men niet in het groot werkt; het is beter, dezelve te bewaren, om ze aan de gisting bloot te stellen, gelijk hier beneden gezegd zal worden.

Al de suiker, welke de verschillende kristalliseringen opleveren, verzameld zijnde, legt men dezelve op een' dun op een raam gespannen doek; men besproeit dezelve met koud water, hetwelk, zich tusschen de kristallen indringende, een gedeelte van de grove siroop, die dezelve verwt, losmaakt, en allengskens door het doek druipt.

Deze soort van wassing kan men herhalen, doch met de voorzorg, om telkens slechts eene kleine hoeveelheid waters te bezigen, dat is, zoo veel als volstrekt noodzakelijk is, om de siroop, die men scheiden wil, vloeibaar te maken, zonder de kristallen te ontbinden.

De wassingen geëindigd zijnde, zijn de op het doek gebleven kristallen minder gekleurd, doch zij zijn er nog verre af, van zuiver te zijn.

Om dezelve te zuiveren, bevochtigt men dezelve door eene kleine hoeveelheid waters, en de soort van deeg, welke zulks oplevert, wordt in eene linnen zak gedaan, en vervolgens aan de bewerking van de persing onderworpen.

De persing moet zeer zacht geschieden, zonder hetwelk men gevaar loopt, dat de zak barst. Zoo dit ongeval gebeurde, zou

cident arrivait, il faudrait promptement desserrer la presse et mettre la matière dans un nouveau sac.

Le sirop obtenu par cette dernière opération est très-épais, très-noir, et sa saveur est très-désagréable. On le réunit, ainsi que le produit des précédens lavages, au sirop dans lequel les cristaux s'étaient formés.

Lorsque la pression est terminée, on desserre la presse, et on trouve dans le sac un pain d'une cassonade jaune, dont la saveur ressemble assez bien à celles des cassonades du sucre de canne de même couleur qui se voient dans le commerce.

Cette cassonade pourrait, à la rigueur, être employée à sucrer des liqueurs, à faire des compotes, des confitures, etc.; mais si on veut la purifier pour en faire du sucre blanc, il faut la soumettre aux mêmes opérations pratiquées dans les raffineries de sucre de canne, telles que les clarifications, les terrages répétés, etc.

Les procédés pour raffiner la cassonade étant bien connus et décrits dans plusiers ouvrages, on croit inutile de les rappeler ici. On observera cependant que l'exécution de ces procédés exigeant une habitude de faire, que l'usage seul peut donner, il sera bon de les avoir vu pratiquer plusieurs fois avant de vouloir soi-même les essayer; mais ce qu'on peut assurer, c'est que, s'ils sont suivis avec soin, on obtiendra un sucre d'excellente qualité, et ne différant en rien, soit pour la saveur, soit pour la couleur, soit pour le grain, soit pour la consistance, du plus beau sucre de canne.

On a dit plus haut que les sirops qui ne donnaient plus de cristaux devaient être mis de côté et réservés, pour les soumettre à la fermentation. Voici à cet égard comment on peut procéder.

Prenez telle quantité de ces sirops que vous vondrez; délayez-les avec assez d'eau pour qu'il en résulte un liquide ayant à-peu-près la consistance du moût de raisin. Ajoutez à ce liquide de la levure de bière dissoute dans l'eau, et placez le vase qui contiendra le mélange dans une température de 18 à 20 degrés. Couvrez le vase négligemment avec du papier; bientôt il s'établira une fermentation, qui s'annoncera par des bulles d'un gaz partant de tous les points du liquide. Il se formera aussi une croûte assez épaisse, analogue à celle qu'on voit sur le moût de raisin en fermentation. Au bout de quelques jours le mouvement et le dégagement du gaz diminueront. Lorsqu'ils seront entièrement ou presqu'entièrement cessés, et que la liqueur aura une odeur vineuse, on la passera au travers d'un tamis de crin, et de suite on procédera à sa distillation en prenant toutes les précautions usitées lorsqu'on distille du vin; par ce moyen on obtiendra un alcohol d'assez bonne qualité et auquel on pourra donner plus de perfection en le rectifiant. Cet alcohol peut servir aux mêmes usages que celui du vin.

On a dit aussi qu'on pouvait tirer parti du marc provenant de l'expression des betteraves râpées. En effet il est prouvé qu'il y a des animaux qui le mangent avec avidité et qu'il devient pour eux une bonne nourriture qui contribue à les engraisser.

Un autre emploi encore plus profitable est de torréfier légèrement ce marc et de le faire ensuite servir à préparer une espèce de café, qui, dit-on, vaut beaucoup mieux que celui de racine de chicorée. A Berlin il se fait une grande consommation de ce café.

men snellijk de persen moeten losdraaijen en de spetie ... andere zak doen.

De, door middel van deze laatste bewerking, verkregen ... is zeer dik, zeer zwart, en haar smaak is zeer onaan... Men vermengt dezelve, benevens den opbrengst der vo... singen, met de siroop, waarin zich de kristallen gevormd ...

Wanneer de persing geëindigd is, draait men de pers ... men vindt in de zak een brood van eene gele cassonade ... smaak genoegzaam gelijkt naar die der cassonaden van de ... ker van dezelfde kleur, welke men in den handel aantre...

Deze cassonade zou, strikt genomen, gebruikt kunnen ... tot het suikeren van likeuren, tot het maken van con... confituren, enz.; doch zoo men dezelve wil zuiveren ... witte suiker van te maken, moet men ze aan dezelfde b... gen onderwerpen, in de raffinaderijen van riet-suiker ... wordende, zoodanig als de heldermakingen, de herhaal... ningen, enz.

De manieren, om de cassonade te raffineren, wel be... in verscheiden werken beschreven zijnde, acht men ... noodig, dezelve alhier te herinneren. Men zal nogtans ... ken, dat de uitvoering dezer bewerkingen, eene hebb... van doen vereischende, welke het gebruik alleen ve... kan, zal het nuttig zijn, dezelve herhaalde reizen te ... zien verrigten, alvorens ze zelf te ondernemen; doch ... men verzekeren kan, is, dat, zoo zij met zorgvuldigheid ... nomen worden, men suiker van eene uitmuntende hoe... zal bekomen, in geenerlei opzigt, het zij wat de smaak, ... het zij in kleur, noch in korrels, noch in bestanddeelen ... schoonste riet-suiker verschillende.

Hier boven heeft men gezegd, dat de siropen, welke ... kristallen opleverden, ter zijde gesteld en bewaard moes... den, om dezelve de gisting te doen ondergaan. Zie ... men in dit opzigt kan handelen.

Neemt eene zoodanige hoeveelheid siroop als gij zult ... den; mengt dezelve met zoo veel water aan, als noodig ... er een vocht uit te doen ontstaan, dat bijna de dikte ... druiven-most. Voegt bij dit vocht gest van bier, ... ontbonden en plaatst het bekken, dat dit mengsel bevat ... luchtsgesteldheid van 18 of 20 graden warmte. Dekt ... ken losjes met papier; welhaast zal de gisting zich ver... zich aankondigende door blaasjes van een gaz of lucht ... uit alle gedeelten van het vocht zullen voortkomen. A... eene vrij dikke korst worden gevormd; omtrent als di... men op in den staat van gisting zijnde druiven-most ... Ten einde van eenige dagen zullen de beweging en ont... van gaz ophouden. Wanneer deze geheel of bijna zal he... houden en dat het vocht een wijn-lucht bekomen zal he... men dezelve door eenen paardenhare zeef gieten en ... daarna tot de distillatie overgaan, dezelfde voorzorg... gebruikende, die men bezigt wanneer men wijn distill... doende zal men eene alkohol van vrij goede hoedani... komen, die men, door ze te rectificeren, meer zal ... maken. Deze alkohol kan tot hetzelfde gebruik dien... uit wijn.

Men heeft insgelijks gezegd, dat men gebruik kon ... de koek, van de uitpersing van geraspte beet-wortelen ... mende. En indedaad is het bewezen, dat er vee is, di... met graagte eet en dat die voor hetzelve een goed voed... welk hetzelve doet vet worden.

Een nog voordeeliger gebruik van die koek is, dat ... ligtelijk brandt of roost, en dezelve vervolgens gebrui... soort van koffij gereed te maken, die, volgens het ze... beter is, dan die van den suikerij-wortel. Te Berlijn ... groote menigte van die koffij gebruikt.

PUBLIEKE FONDSEN.

Beurs te Amsterdam. — *Vrijdag* 12 *april.*

Holland:	5	pct. recepissen vrijw. negotiatie, 1797,	12 à 12¼	pct.
———	5½	— ——— ——— ———, 1804,		—
———	6	— obligat., negot. van 40 mill., 1807,	25¼ à 25¾	—
———	6	— ——— ——— 20 mill., 1809,	24¼ à 24¾	—
———	7	— certific., ——— 30 mill., 1808,		—
———	5	— dertig jarige renten, 178⅔		
———	5	— twintig ——— ———, 1804, ...	7¼ à 7¾	—
———	2½	— inschr. op het grootb. doorl. schuld,		—
———	2½	— certificaten van dito	10 à 10¼	—
———	3	— nationale schuldbrieven, ...	7½ à 8	—
———	3	— ——— losrenten, ...	7½ à 8	—
———	5½	— ——— ——— 179⅔, ...	8¼ à 8¾	—
———	3½	— ——— ——— 1801	8¼ à 8¾	—
———	4	— ——— domeinen, ...		—
———	5	— ——— ——— 1802, ...	12 à 12¼	—
———	4	— bataafsche rescr., losb. na den vrede,	9¾ à 10¼	—
Amerika:	6½	— bij *Hope en comp*, c. s.	93 à 93¾	—
Spanje:	5½	— bij *Hope en comp.*, van 1807, ...	14¼ à 14¾	—
Oostenrijk:	5	— op de weenerbank, bij *Goll en comp.*,	22 à 26	—
———	4½	— ———,		—
———	4	— ———,	20 à 20¼	—
———	5	— weener certificaten ———,	18½ à 19	—
Rusland:.....	5	pct. bij *Hope en comp.*, ...	56½ à 56¾	—
Portugal:..	5	— — *Hope en comp.*, ...	98 à 98¾	—
Napels:......	6	— — *Hope en comp.*, ...	93 à 94	—
Zweden:......	5	— —*Hogguer en Hasselgreen*,	34¾ à 35½	—
Saxe:........	5	— —*Braunsberg*, ...	99½ à 100½	—
Pruissen:...	5	— —de *wed. Uberfeld en Serrurier*, ...	58¾ à 59	—
Fransche fondsen:	5	—........		—
Certificaten:		van dito, 5 pct. bij *Ketwich en Voomberg*, enz.	76½ à 77	—

Aan het BUREAU van den COURIER, *te Amsterdam.*